



SPA HOTEL RESTAURANT AU LION D'OR

Un repas au Lion d'Or... nous on adore !

MENUS BANQUETS 2026



Philippe VELTEN et sa Famille - 15, rue Principale - 67290 La Petite Pierre

Courrier électronique : contact@liondor.com - Internet : www.liondor.com

Téléphone (0033) 03 88 01 47 57 - Télécopie (0033) 03 88 014 750

Hôtel – Restaurant panoramique – Winstub « S'Loewestuewel »

Piscine couverte et chauffée – Sauna – Jacuzzi

Alsace



Spa Hôtel Restaurant Au Lion d'Or – La Petite Pierre – Téléphone 03 88 01 47 57 – www.liondor.com

MENU FÊTE

Mise en bouche

Rouelles de saumon fumé au tartare de légumes,
sauce légère comme une rémoulade

ou

Pâté en croûte comme le faisait mon grand-père, crudités de saison

Rôti de volaille façon « cordon bleu »

ou

Mignon de porc, sauce champignons

ou

Civet de gibiers et chutney aux fruits d'hiver

Nougat glacé et coulis de fruits

ou

Quenelles de mousse au chocolat et coulis d'orange épicé

ou

Tarte aux fruits de saison et sa boule de glace

39,00 €

Prix nets hors boissons



SELECTION PLAISIR

Mise en bouche

Marbré de sandre et saumon à la crème de raifort

ou

Galantine de volaille au foie gras

ou

Terrine de gibier et crudités

ou

Assiette gourmande

Raviole d'omble chevalier comme une matelote au Riesling

ou

Joue de bœuf fondante en cocotte

ou

Steak de veau aux champignons

ou

Croustillant de pintade

Charlotte aux fruits de saison et son coulis

ou

Soupe de framboises chaudes – glace vanille

ou

Assiette tout chocolat

ou

Feuillantine chocolatée aux suprêmes d'oranges
et sorbet chocolat-orange

49,00 €

Prix nets hors boissons



SELECTION GOURMANDE

Mise en bouche

Terrine de gibier et ses crudités

ou

Eventail d'agrumes et cocktail de crevettes

ou

Aumônière d'escargots et cuisses de grenouilles à la bière brune

Suprême de sandre au Pinot Noir

ou

Mille-feuille de sandre et saumon à la tombée d'épinards

Entremets

Médailon de veau « Metternich »

ou

Magret de canard aux épices du moment

ou

Souris d'agneau, jus à l'ail

Profiteroles au chocolat

ou

Vacherin glacé aux trois parfums

ou

Carpaccio d'ananas et savarin au vieux rhum, glace coco

62,00 €

Prix nets hors boissons

SELECTION « PARVA PETRA »

Mise en bouche

Dégustation de foie gras d'oie en deux textures, chaud et froid
ou
Tournedos de cabillaud, crémeux aux lentilles et petits légumes
ou
Médailles de lotte à l'américaine

Entremets

Filet de cerf aux champignons
ou
Filet de canette aux griottes
ou
Médailillon de veau « Orloff »

Délices du pâtissier
ou
Fondant au chocolat et crème aux amandes

Mignardises

61,00 €

Prix nets hors boissons



SELECTION PRESTIGE

Mise en bouche

Carpaccio de truite saumonée et gambas au citron

ou

Marbré de chevreuil au foie gras, chutney aux fruits

ou

Un foie gras d'oie frais tout simplement

Bar rôti sur sa peau

ou

Médaille de sandre, écaillé de pommes de terre

Entremets

Variation de gibiers aux champignons

ou

Suprême de volaille, soufflé aux truffes

ou

Filet de bœuf « Wellington »

Assiette de fines gourmandises

ou

Craquelin de Fruits frais et mousseline d'agrumes

Mignardises

75,00 €

Prix nets hors boissons

**Nous vous invitons à choisir dans les sélections ci-dessus
(choix unique pour l'ensemble de vos convives).
Inscrivez vos coordonnées sur ce document :**

Date de votre repas..... Nombre de personnes.....

Prénom et Nom.....

Adresse.....

Code postal + Ville.....

Téléphone

Adresse électronique@.....

Votre entrée : inscrivez l'entrée de votre choix

.....

Votre poisson : inscrivez le poisson de votre choix

.....

Votre plat : inscrivez le plat de votre choix

.....

Buffet de fromages 9 € par personne

Oui

Non

Votre dessert : inscrivez le dessert de votre choix

.....

Ce menu est au tarif de € par personne



Pour vos boissons, nous avons une sélection de vins à votre disposition et des propositions pour vos apéritifs.

